

Getuk singkong

PENDAHULUAN

SNI 01-4299-1996

Penyusunan standar Getuk Singkong dimaksudkan untuk melindungi konsumen dari segi keselamatan dan kesehatan juga untuk :

- melindungi produsen
- mendukung perkembangan agro industri
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian Nomor. 04/M/INS/10/1989

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis dan konsensus yang diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 30 Oktober 1995, yang dihadiri oleh wakil-wakil dari produsen, konsumen, perguruan tinggi serta instansi pemerintah yang terkait.

Sebagai acuan dari standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan dan Minuman Jilid I Edisi III Departemen Kesehatan R.I, 1993-1994.
2. SNI. 01-0428-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
3. SNI. 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman
4. SNI. 01-2892-1992, Cara Uji Gula
5. SNI. 01-2893-1992, Cara Uji Pemanis Buatan
6. SNI. 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Tambahan Makanan & Pengawet
7. SNI. 01-2895-1992, Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan
8. SNI. 01-2896-1992, Cara Uji Cemaran Logam
9. SNI. 01-2897-1992, Cara Uji Cemaran Mikroba
10. SNI. 01-0222-1991, Cara Uji Bahan Tambahan Makanan

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 3
2. DEFINISI	1 dari 3
3. SYARAT MUTU	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 3
5. CARA UJI	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN	3 dari 3

GETUK SINGKONG

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. DIFINISI

Getuk singkong adalah makanan semi basah yang dibuat dari singkong, dikukus, dicampur dengan gula, digiling/dilumatkan kemudian dibentuk dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

T A B E L

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau		normal
1.2	Rasa		manis khas
1.3	Warna		normal
2.	A i r	% b/b	maks. 40
3.	Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa	% b/b	min. 22
4.	Bahan Tambahan Makanan		
4.1	Pengawet		Sesuai SNI. 01-0222-1995
4.2	Pewarna Tambahan		dan Peraturan Menteri
4.3	Pemanis Buatan		Kesehatan RI. yg berlaku.
			negatif
5.	Cemaran Logam		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
5.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
6.	Arsen	mg/kg	maks. 0,5
7.	Cemaran Mikroba		
7.1	Angka Lempeng Total	koloni/g	maks. 1×10^6
7.2	E Coli	APM/g	negatif
7.3	Kapang dan Khamir	koloni/g	maks. 1×10^4

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 01-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.*

5. CARA UJI

5.1 Persiapan contoh uji kimia

Persiapan contoh dilakukan sesuai dengan SNI. 01-2891-92, *Cara Uji Makanan dan Minuman* butir 4.2.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2

5.3 A i r

Cara uji air sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1

5.4 Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa.

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai dengan SNI. 01-2892-1992, *Cara Uji Gula* butir 3.1

5.5 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI. 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang Dilarang Untuk Makanan.*

5.6 Pewarna Tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI. 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan.*

5.7 Pemanis Buatan

Cara uji Pemanis Buatan sesuai dengan SNI. 01-2893-1993, *Cara Uji Pemanis Buatan.*

5.8 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI. 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*

5.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI. 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*

5.10 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI. 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang hal dan periklanan yang berlaku.